

Série NZ64H57

Table de cuisson à induction

manuel d'utilisation

Planet First 100 % Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_FR.indd 1 2015-01-16 5:29:59

sommaire

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON
21

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
33

GARANTIE ET ASSISTANCE
36

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
39

utilisation de ce manuel

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure. Remettez-le au propriétaire suivant en cas de vente.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de la table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS tenter.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise d'alimentation de la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT	
☛	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
☛	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
✆	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
★	L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.
☛	**AVERTISSEMENT :** Si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.
⃠	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
⃠	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer l'appareil.
★	Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
★	Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.

	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
	AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
	AVERTISSEMENT : une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
	AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
	AVERTISSEMENT : N'utilisez que les dosserets de table de cuisson fournis par le fabricant de l'appareil de cuisson. L'utilisation de dosserets inadaptés peut causer des accidents.

⚠ ATTENTION	
	Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
	L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
	Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
	En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil : - éteignez toutes les zones de cuisson ; - débranchez la table de cuisson de l'alimentation ; - contactez le service d'assistance technique le plus proche.
	Si la surface de cuisson se fend, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.
	N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.
	Le liquide situé entre le fond du plat et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Cela peut faire sauter le plat. Assurez-vous toujours que le foyer et le fond du plat sont maintenus au sec.
	Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.
	Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

☛	Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
⃠	N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
☛	Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la surface de cuisson.
⃠	Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
★	Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
☛	Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
⃠	Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson ; vous risqueriez de provoquer un incendie.
☛	Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
☛	Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.
⃠	N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.
☛	**AVERTISSEMENT :** Les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle avec table à induction uniquement)
⃠	Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
★	Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
★	Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.

consignes de traitement des déchets

 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.

 MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

AVERTISSEMENT : Avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.
Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle.

L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.

 LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

installation de la table de cuisson



L'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié. Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie. Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN 60335 - 2 - 6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être adossé à un placard haut ou à un mur.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche peut être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.

RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.



Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.

La tension électrique de l'élément chauffant est de 230 V CA. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de 220 V CA ou 240 V CA.
Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. (ex : disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible).



Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.



Une fois la plaque de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.

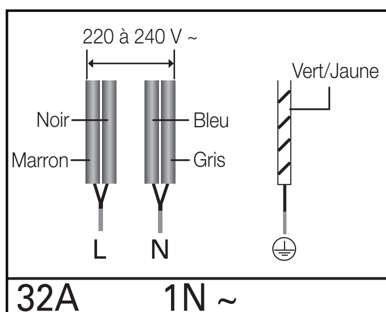
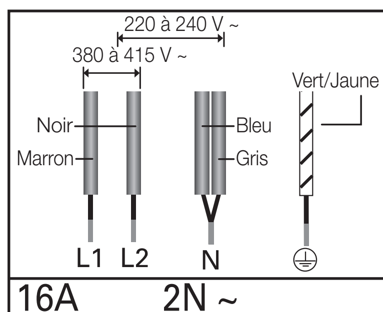
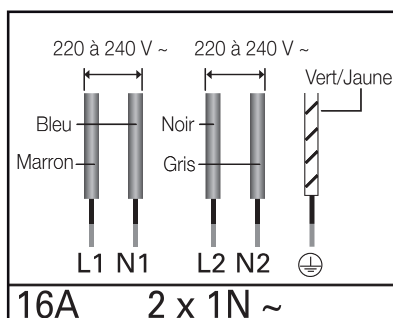

Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, tous les témoins lumineux s'allument et la sécurité enfants est activée.



Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage).
Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.

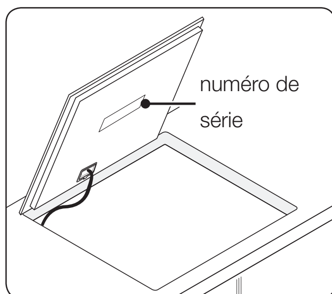


Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

• 1N ~	• 2N ~ : Séparez les deux câbles biphasés (L1 et L2) avant de procéder au branchement.
	
2 x 1N ~ : Séparez les deux câbles avant de procéder au branchement.	
	 Pour réaliser correctement le branchement de l'alimentation, veuillez suivre le schéma de câblage joint à proximité des bornes.

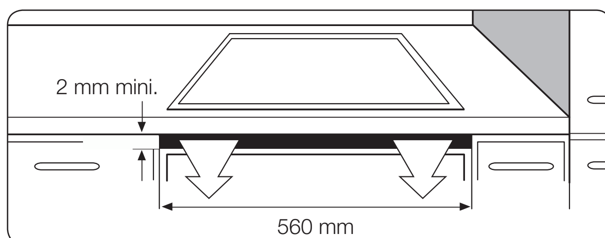
INSTALLATION DE L'APPAREIL SUR LE PLAN DE TRAVAIL

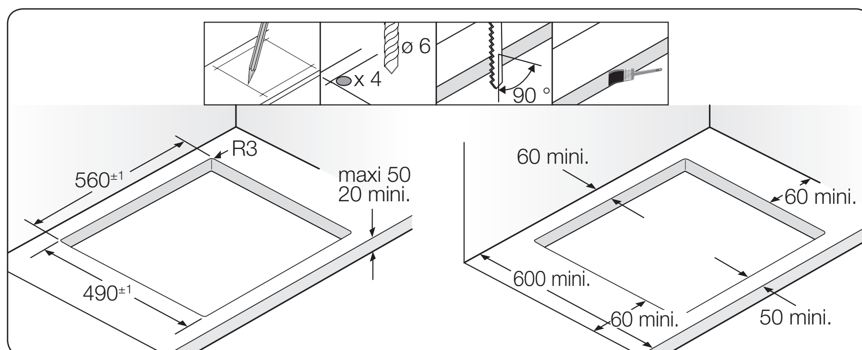
Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation. Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Etant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.

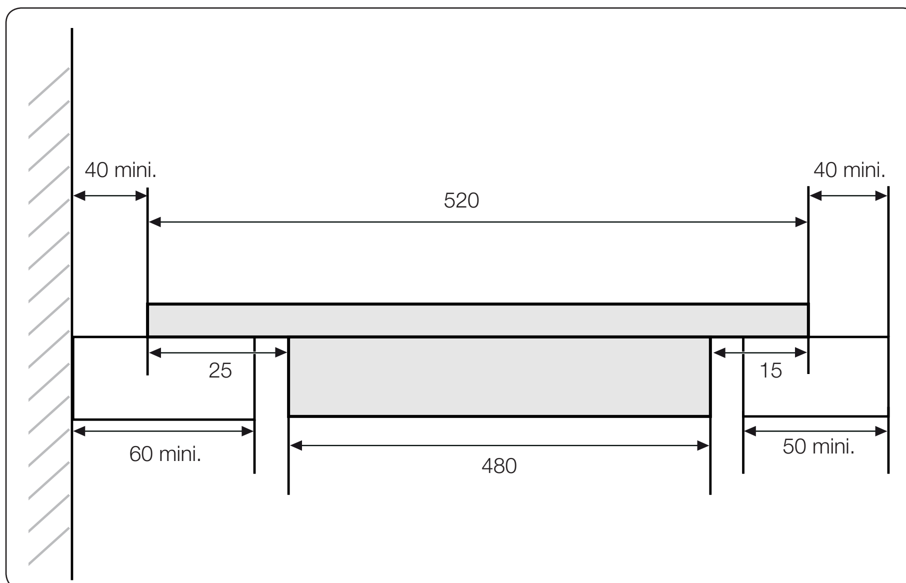


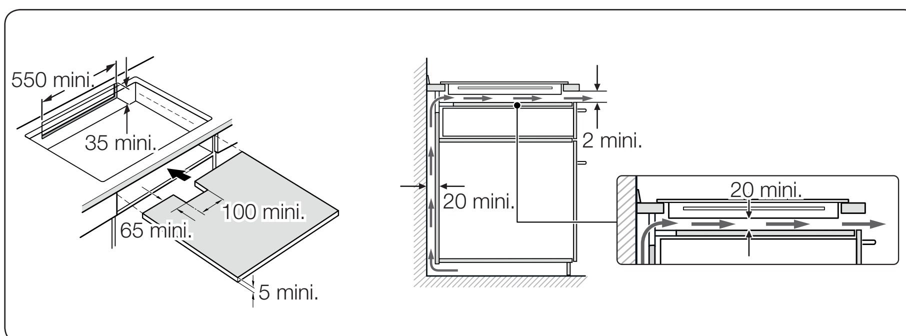
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.

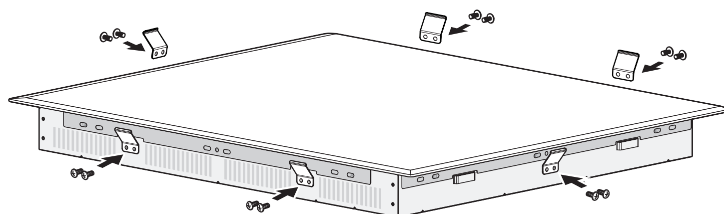
Le dessous de la table de cuisson est doté de deux ventilateurs. S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, il ne doit pas être utilisé pour stocker des petits objets ou du papier. Ils pourraient endommager le ventilateur ou interférer avec le refroidissement s'ils sont aspirés à l'intérieur.

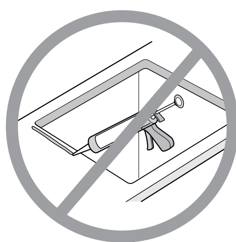


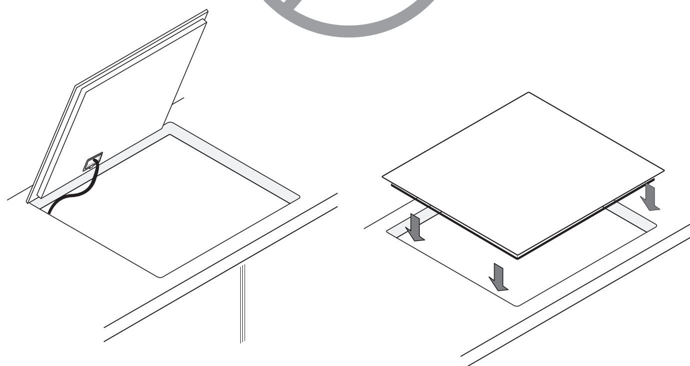



40 mini.
520
40 mini.
25
15
60 mini.
480
50 mini.

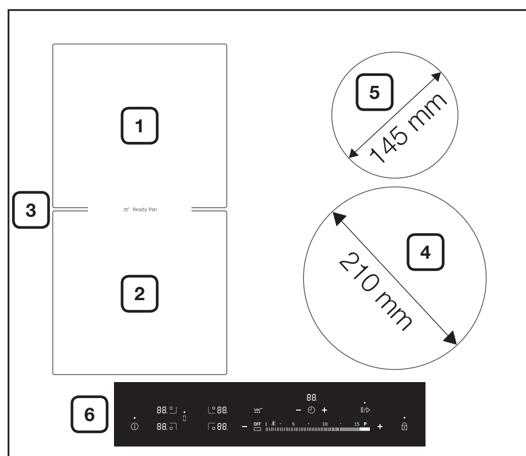

550 mini.
35 mini.
100 mini.
65 mini.
5 mini.
2 mini.
20 mini.
20 mini.





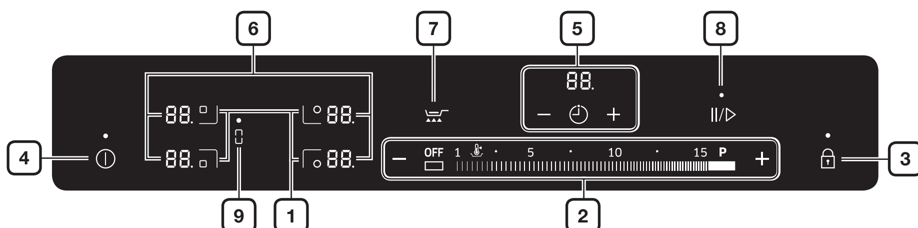


ZONES DE CUISSON



1. Zone de cuisson à induction Bridge arrière de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
2. Zone de cuisson à induction Bridge avant de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
3. Zone de cuisson à induction Bridge totale de 3300 W avec augmentation de la puissance à 3600 W
4. Zone de cuisson à induction de 2200 W avec augmentation de la puissance à 3200 W
5. Zone de cuisson à induction de 1200 W avec augmentation de la puissance à 2000 W
6. Tableau de commande

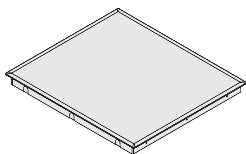
TABLEAU DE COMMANDE

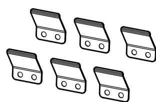


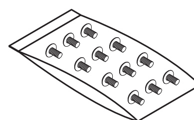
1. Touches de sélection de la zone de cuisson

2. Touches de sélection du réglage de la température
3. Touche sensitive de verrouillage
4. Touche sensitive Activer/Désactiver
5. Témoin de la minuterie et touche sensitive
6. Témoins du réglage de la température et de la chaleur résiduelle
7. Plat préparé
8. Pause
9. Touche de sélection de la zone Bridge totale

COMPOSANTS

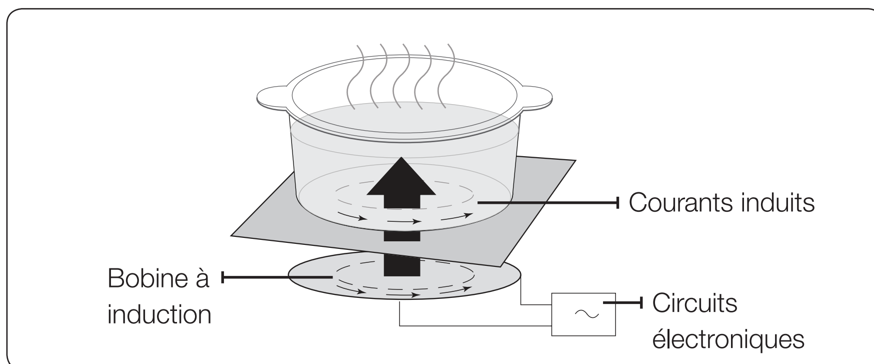

Table de cuisson à induction


Ressort du support


Vis

CHAUFFAGE PAR INDUCTION

- **Principe du chauffage par induction** : lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des « courants induits » dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.



- **Vitesse de cuisson et friture plus grande** : étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- **Surface de cuisson en vitrocéramique** : l'appareil est équipé d'une surface de cuisson en vitrocéramique et de quatre zones de cuisson ultra rapides.
- **Touches sensitives** : l'appareil fonctionne à l'aide de touches sensitives.
- **Nettoyage facile** : L'un des avantages de la vitrocéramique et des touches sensitives est d'offrir une meilleure accessibilité.
  La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
- **Touche Activer/Désactiver** : la touche sensitive « Activer/Désactiver » permet d'allumer/éteindre l'appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation.
- **Indicateurs de commande et de fonction** : l'affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l'état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
- **Dispositif d'arrêt de sécurité** : un dispositif d'arrêt de sécurité permet d'éteindre automatiquement les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
- **Pleine puissance P** : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale '15'. (L'écran indique « P ».)
- **Témoin de chaleur résiduelle** : une icône symbolisant la chaleur résiduelle s'affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Détection automatique de récipient** : chaque zone comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à détecter les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les casseroles doivent toujours être placées au centre de la zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
- **Affichages numériques** :
  - - appareil allumé ;
  - 1 à 15, P réglages de la température sélectionnés
  - H chaleur résiduelle (Maintien au chaud)
  - h chaleur résiduelle
  - L sécurité enfants activée ;
  - S E message d'erreur : la touche sensitive n'a pas été actionnée depuis plus de 8 secondes.

- message d'erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d'un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide)
- message : le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

- **Pause** : Utilisez cette fonction pour allumer toutes les zones de cuisson sur le réglage puissance faible.
  (exemple : pour prendre un appel téléphonique)
  L'affichage indique ‘’.
- **Touche de sélection de la zone Bridge totale :** Cette fonction permet d’étendre la zone de cuisson à toute la partie gauche.
- **Plat préparé** : Utilisez cette fonction pour préchauffer le plat.

DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si l'une des zones de cuisson n'a pas été éteinte et que la chaleur n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone s'éteint automatiquement.
Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H, h (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.
Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Mise hors tension
1-3	au bout de 6 heures
4-6	au bout de 5 heures
7-9	au bout de 4 heures
10-15	au bout de 1,5 heures

Si la table de cuisson est surchauffée en raison d'un dysfonctionnement, le témoin s'affiche et l'appareil s'éteint.

Si le récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.
Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⏻ d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H, h (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage de la zone de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.
Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.



Le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.



Si l'appareil est mis hors tension, le symbole H, h disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles. Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi.
Le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

avant de commencer

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.



N'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

utilisation de la table de cuisson

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

Matière des récipients

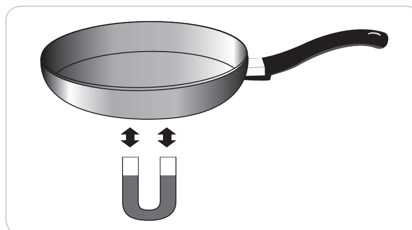
Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.

Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

TESTE D'APTITUDE À L'EMPLOI

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.



La cuisson à induction peut ne pas fonctionner correctement sur des récipients non ferreux dont le fond ne s'aimante pas ou sur des récipients non ferreux dont le fond ne dispose pas d'un revêtement en fer.

TAILLE DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Diamètre des zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
210 mm	140 mm
145 mm	100 mm
Bridge avant ou arrière	120 mm
Bridge totale	180 mm (dimension en longueur), zone de cuisson ovale, poissonnière

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- Un bruit de craquement : l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un sifflement : vous utilisez plus de deux zones de cuisson et l'ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un souffle en bruit de fond : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- Un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex : rugueux, ébarbures). Des rayures peuvent apparaître si vous faites glisser ces casseroles sur la surface de la table.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Conseils pour économiser de l'énergie

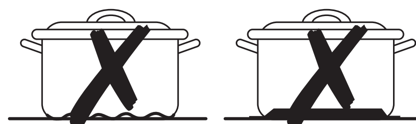
☛ Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.



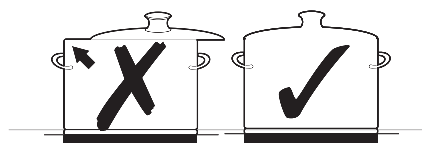
Oui

- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.



Non

- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.



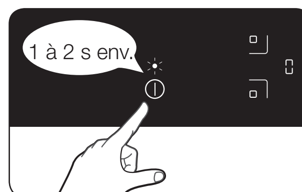
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensitives, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active. Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'activer également la touche adjacente.

MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

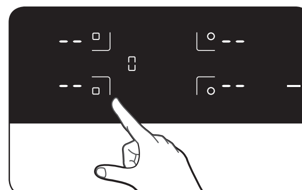
1. L'appareil peut être mis sous tension à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ. Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ pendant environ 1 à 2 secondes. L'affichage numérique indique -.



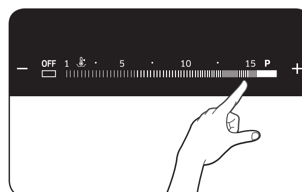
Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Activer/Désactiver** ⓘ, vous avez 20 secondes pour sélectionner une puissance ; Sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON ET LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche sensitive correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



2. Pour régler et ajuster le niveau de puissance, appuyez sur les **touches de sélection du réglage de la température**.



Par défaut, le niveau de puissance est réglé sur 15 lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson.

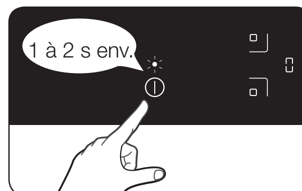
Pour garder vos aliments au chaud, sélectionnez la zone de cuisson appropriée, puis appuyez sur la barre de défilement sous **Maintien au chaud**.

NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_FR.indd 24 2015-01-16 5:30:09

Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 8 secondes, SE apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ pour réinitialiser l'appareil.

MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

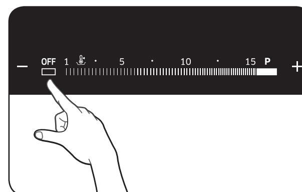
Vous pouvez mettre l’appareil entièrement hors tension en appuyant sur la touche **Activer/Désactiver** ⓘ. Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ pendant environ 1 à 2 secondes.



Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la/des zone(s) concernée(s) est signalée par un affichage numérique sous la forme d'un H ou h (pour « hot » (chaud)).

MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

1. Sélectionnez la zone de cuisson concernée, puis appuyez sur la touche sensitive **OFF**.

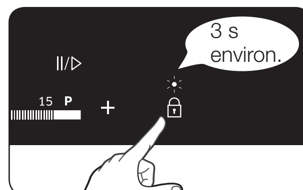


UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

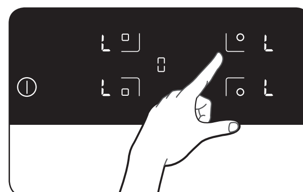
La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson. Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l’exception de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ afin d’éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.

Activation/Désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche sensitive de **Verrouillage** 🔒.
   Un signal sonore de confirmation retentit.



2. Appuyez sur n'importe **quelle touche** de commande. L s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche sensitive de **Verrouillage** 🔒 à nouveau pendant 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

MINUTERIE

Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :

Si une durée spécifique est associée à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

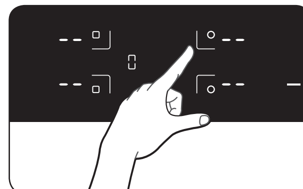
Utiliser la minuterie pour augmenter le temps de cuisson :

Il est impossible d'augmenter le temps de cuisson si une zone de cuisson utilise la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité.

Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité

La/Les zone(s) de cuisson pour lesquelles vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.

1. Une fois allumée(s), appuyez sur la zone de cuisson correspondante pour activer le signal flash sur l'affichage de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ⏲. Le nombre 10 s'affiche au-dessus de l'affichage de la minuterie.



3. Utilisez les **touches de réglage de la minuterie** (⊕ ou ⊖) pour sélectionner la durée souhaitée (ex : 15 minutes). La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.



4. Pour annuler les paramètres de la minuterie, sélectionnez le brûleur désiré et appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ◷ pendant 3 secondes. Cette action annule les paramètres de la minuterie du brûleur et vous entendez un signal sonore.
   Si vous appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ◷ pendant 3 secondes sans avoir sélectionné de brûleur, cette action annule les paramètres de la minuterie du dernier brûleur modifié.



Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ◷.
Le témoin de la touche correspondante commence alors à clignoter lentement.
Vous pouvez réinitialiser les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (⊕ ou ⊖). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.

Si vous appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ◷ sans avoir sélectionné de zone de cuisson, l'affichage s'allume mais aucun paramètre de minuterie n'est appliqué.

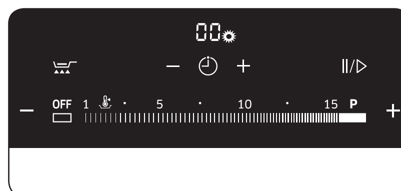
Pour modifier vos réglages plus rapidement, appuyez sur l'une des deux touches de la **minuterie** ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce que vous ayez atteint la valeur souhaitée.

NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_FR.indd 27 2015-01-16 5:30:13

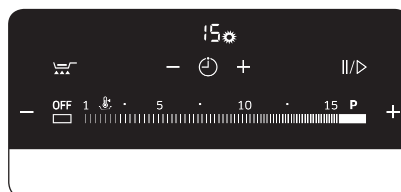
Minuterie pour augmenter le temps de cuisson

Pour pouvoir augmenter le temps de cuisson, vous devez allumer l'appareil et aucune zone de cuisson ne doit utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité.

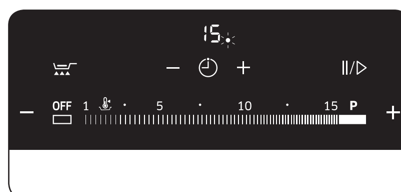
1. Appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ⏲.
   00 apparaît sur l'affichage de la minuterie.



2. La fonction permettant d'augmenter le temps de cuisson devient active et les nombres sur l'affichage augmentent au fur et à mesure.
   Pour annuler les paramètres de la minuterie, appuyez sur la touche sensitive **Minuterie** ⏲ pendant 3 secondes.



3. Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche de réglage de la minuterie ⏲.

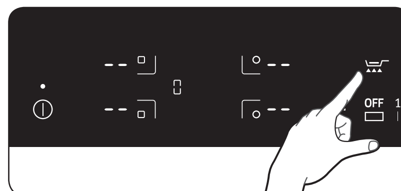


UTILISATION DE LA FONCTION PLAT PRÉPARÉ

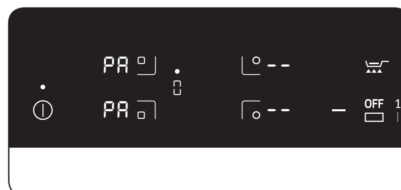
Utilisez la fonction Plat préparé pour préchauffer le plat.

Réglage de la fonction Plat préparé pour la zone Bridge totale

1. Après avoir allumé l'appareil, appuyez sur la touche sensitive **Plat préparé** .

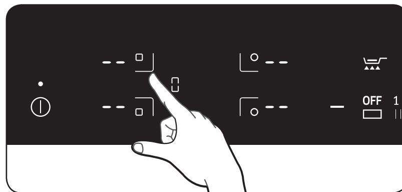


2. L'indication PA apparaît sur les deux zones Bridge. L'appareil commence à fonctionner à pleine puissance pendant approximativement 50 secondes, puis le niveau de puissance se met automatiquement sur 9.

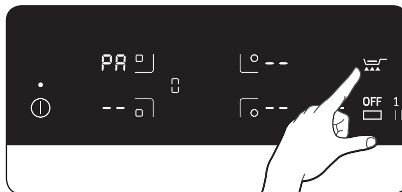


Réglage de la zone Bridge avant ou arrière de la fonction Plat préparé

1. Mettez l'appareil sous tension et appuyez sur la touche sensitive de la zone Bridge avant ou arrière.



2. Appuyez sur la touche sensitive **Plat préparé** pour afficher l'indication PA sur la zone Bridge sélectionnée. L'appareil commence à fonctionner à pleine puissance pendant approximativement 50 secondes, puis le niveau de puissance se met automatiquement sur 9.



Cette fonction n’est disponible que sur la zone Bridge.

La température de préchauffage du fond de la casserole dépend de la casserole. Si la température de préchauffage n’est pas satisfaisante, réglez la puissance afin d’augmenter la température de la manière appropriée.

COMMANDE PLEINE PUISSANCE

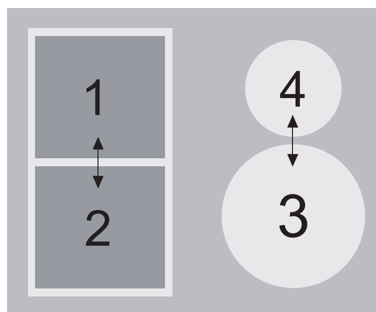
La fonction d’augmentation de la puissance P permet d’augmenter la puissance des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)

Zones de cuisson	Temps maximal de suralimentation
210 mm	10 min
145 mm	10 min
Bridge avant ou arrière	10 min
Bridge totale	5 min

Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 15.

Dans certaines circonstances, la fonction d'augmentation de la puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

GESTION DE LA PUISSANCE



Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre. Si la puissance maximale est dépassée lors de l'activation de la fonction Power Boost (Pleine puissance), le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la température de la zone de cuisson.

- Côté gauche : les zones de cuisson 1 et 2 sont appariées
- Côté droit : les zones de cuisson 3 et 4 sont appariées

Le voyant de la zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre la température actuellement réglée et la température maximale autorisée. Le voyant passe ensuite de la température réglée à la température maximale possible.

PAUSE

La fonction **PAUSE** ||/▷ passe simultanément toutes les zones de cuisson qui sont allumées sur le réglage de basse puissance puis à nouveau sur la puissance souhaitée précédemment réglée. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis poursuivre le processus de cuisson (par exemple pour prendre un appel téléphonique).

Lorsque la fonction **PAUSE** ||/▷ est activée, toutes les touches sensitives sauf les touches **PAUSE**, **Verrouillage** et **Activation/Désactivation** sont désactivées. Appuyez à nouveau sur le bouton **PAUSE** ||/▷ pour reprendre la cuisson.

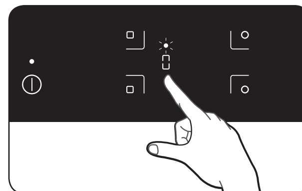
	Tableau de commande	Affichage
Pour allumer	Appuyez brièvement sur PAUSE ||/▷	⊓
Pour éteindre	Appuyez brièvement sur PAUSE ||/▷	Revenir au niveau de puissance précédent

Les fonctions de minuterie ne sont pas arrêtées par la touche **PAUSE** ||/▷.

COMMANDE BRIDGE

La fonction Bridge permet d'activer la partie gauche de la table de cuisson afin que l'utilisateur puisse utiliser des plats de grande taille. (exemple : plats ovales, poissonnière)

1. Appuyez sur la touche sensitive de la zone **Bridge** totale.

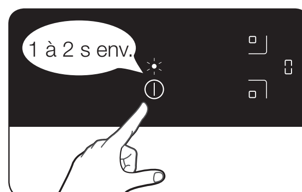


2. Appuyez sur les sélecteurs de puissance (⊕ ou ⊖). L'affichage de la puissance sur le côté gauche (avant, arrière) est automatiquement mis à jour.

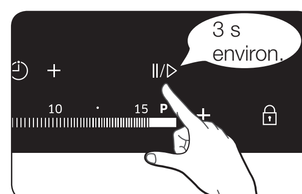


ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SON

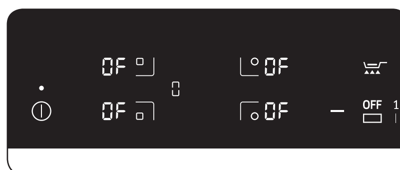
1. Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ pendant environ 1 à 2 secondes. L'affichage numérique indique -.



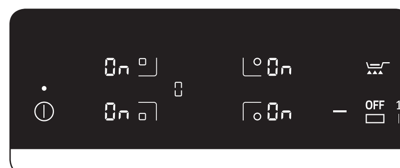
2. Dans les 20 secondes suivant la mise sous tension, appuyez sur la touche sensitive **PAUSE** II/▷ pendant 3 secondes.



3. Le son est désactivé et 0F s'affiche sur les écrans.



4. Pour modifier les paramètres du Son, répétez les procédures n°1 et n°2. Le son est activé et 0n s'affiche sur les écrans.



SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Puissance	Mode de cuisson	Exemples d'utilisation
14-15	Faire réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande (goulache, viande à braiser)
10-13	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, surlonge, pommes de terre rissolées, crêpes
8-9	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
6-7	Faire bouillir	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide
3-5	Cuire à l'étuvée Faire mijoter Faire bouillir	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.

Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

TABLE DE CUISSON


N'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges ou poudre à récurer).


Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

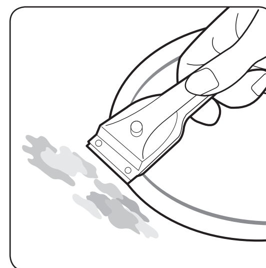
Salissures légères

1. Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide.
2. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre. Il ne doit rester aucune trace de détergent sur la surface.
3. Nettoyez la table de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide d'un produit spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).
4. Rincez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec qui ne peluche pas.

Salissures tenaces

1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.

Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de détaillants spécialisés.



Salissures spécifiques

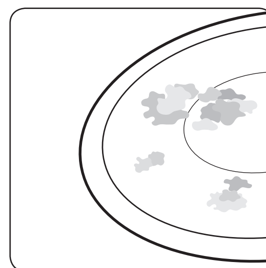
1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre produit à l'aide du grattoir lorsqu'elles sont encore chaudes.

AVERTISSEMENT Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie.

   Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.

Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d'une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.



NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_FR.indd 34 2015-01-16 5:30:17

CADRE DE LA TABLE DE CUISSON (EN OPTION)



N'utilisez jamais de vinaigre, jus de citron ou détartrant pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres risqueraient d'apparaître.

1. Nettoyez le cadre à l'aide d'un chiffon humide.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séché à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez et séchez.

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N'allumez pas la table de cuisson si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux écarts de température. Elle n'est cependant pas incassable. Elle peut être endommagée lorsqu'un objet particulièrement pointu ou lourd tombe sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d'endommager la finition.
- Evitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou produits détartrants) sur le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres pourraient se former.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude, nettoyez immédiatement la table à l'aide d'un grattoir de cuisine tant que celle-ci est encore chaude. Si vous la laissez refroidir, vous risquez d'endommager la surface en la nettoyant.
- Ne laissez pas d'objets ou produits susceptibles de fondre (ex. : plastique, papier aluminium ou papier sulfurisé) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. Si un produit de cette nature fond sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement à l'aide d'un grattoir.

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Une mauvaise utilisation peut entraîner de légers dysfonctionnements. Pour y remédier, suivez les instructions ci-dessous. Ne tentez pas de réparer vous-même la table si les instructions suivantes s'avèrent inopérantes.



Les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Les fusibles de l'installation électrique (boîte à fusibles) sont-ils intacts ? Si les fusibles sautent de manière répétée, contactez un électricien agréé.
- L'appareil est-il mis sous tension ?
- Les témoins du tableau de commande sont allumés ?
- La zone de cuisson est allumée ?
- Les zones de cuisson sont réglées sur la température souhaitée ?

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :

- Un intervalle de temps supérieur à 20 secondes s'est-il écoulé entre le moment où vous avez appuyé sur le bouton « Activer/Désactiver » et le moment où la zone de cuisson souhaitée s'est allumée (reportez-vous à la section « Mise sous tension de l'appareil ») ?
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si tous les témoins, hormis le témoin H, h de chaleur résiduelle, s'éteignent soudainement ?

Ce problème peut survenir si :

- La touche sensitive « Activer /désactiver » a été actionnée accidentellement.
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si, une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin indiquant la présence de chaleur résiduelle ne s'allume pas ?

Effectuez la vérification suivante :

- La zone de cuisson n'a-t-elle pas eu le temps de chauffer car elle a été allumée pendant un intervalle de temps trop court ? Si la zone de cuisson est chaude, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être la conséquence de l'une des situations suivantes :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée.

Que dois-je faire si le témoin SE est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide. Appuyez sur la touche sensitive « Activer/Désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin ot est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur la touche sensitive « Activer/Désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin U est allumé ?

Vérifiez les points suivants :

- Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Si vous utilisez des récipients adaptés, le message affiché disparaît automatiquement.

Que faire si le ventilateur continue à tourner une fois la table de cuisson éteinte ?

Vérifiez les points suivants :

- Lorsque vous avez terminé d’utiliser la table de cuisson, le ventilateur fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis, le ventilateur s’éteint.

Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

ASSISTANCE

Avant de faire appel au service d'assistance ou au service après-vente, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ».
Si le problème persiste, suivez les instructions figurant ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.
Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes :

- Quelle est la nature du problème ?
- A quel moment le problème survient-il ?

Avant de passer votre appel, notez le modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces informations figurent sur la plaque signalétique sous la forme suivante :

- Description du modèle
- Code S / N (15 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

Modèle : ____________________

Numéro de série : ____________________

Dans quels cas des frais d'assistance vous sont facturés, même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en vous reportant à la section « Dépannage ».
- Si le technicien qualifié est obligé de se déplacer plusieurs fois car vous ne lui avez pas fourni les informations nécessaires avant sa visite, par exemple pour rapporter des pièces. Préparez votre appel en suivant les instructions ci-dessus afin d'éviter de devoir supporter les frais de ces déplacements.

caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	600 mm
	Profondeur	520 mm
	Hauteur	56 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 à 240 V, 50 à 60 Hz
Puissance de sortie maximale		7,2 kW
Poids	Net	13,3 kg
	Brut	15,5 kg

ZONES DE CUISSON

Emplacement	Diamètre	Puissance
Arrière droit	145 mm	1200 W/Pleine puissance à 2000 W
Avant droit	210 mm	2200 W/Pleine puissance à 3200 W
Bridge avant	-	1800 W/Pleine puissance à 2600 W
Bridge arrière	-	1800 W/Pleine puissance à 2600 W
Bridge totale	-	3300 W/Pleine puissance à 3600 W

INFORMATIONS RELATIVES AU PRODUIT

Nom du fournisseur	Samsung Electronics co. Ltd.
Identification du modèle	NZ64H57479K NZ64H57477K
Type de plaque	Encastrable
Technologie de chauffage	Zones de cuisson par induction et surface de cuisson
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	3
Pour les zones de cuisson et/ou surface circulaire(s): diamètre de surface utile pour la zone de cuisson chauffée électriquement (Ø)	14,5 cm, 21,0 cm
Pour les zones de cuisson ou la surface non circulaire(s): longueur et largeur de surface utile par zone de cuisson ou surface chauffée électriquement (L × W)	38,0 x 20,0 cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg (EC cuisson électrique)	Ø 14,5 cm : 186,4 Wh/kg Ø 21,0 cm : 179,4 Wh/kg 38,0 x 20,0 cm : 194,7 Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg (EC plaque électrique)	186,8 Wh/kg

*** Données déterminées selon la norme EN 60350-2 et les réglementations de la commission (UE) N° 66/2014.**

Conseils pour l'économie d'énergie

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- L'utilisation d'un autocuiseur réduit le temps de cuisson.

mémo

mémo

mémo



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

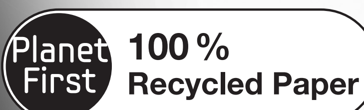
DG68-00547A-01



NZ64H57-serie

Inductiekookplaat

gebruiksaanwijzing



Deze gebruiksaanwijzing is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

SAMSUNG

inhoud

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

21

REINIGING EN BEHANDELING

33

GARANTIE EN SERVICE

36

TECHNISCHE GEGEVENS

39

over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen voordat u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠ **WAARSCHUWING**	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig lichamelijk letsel of overlijden**.
⚠ **LET OP**	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.
LET OP	Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of lichamelijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.
	Opmerking
	Belangrijk

veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen op dit gebied. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt.

⚠ WAARSCHUWING	
☛	Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
☛	Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
✆	Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
★	Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt in loskoppeling van het apparaat voorzien door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
☛	**WAARSCHUWING:** Als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
★	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.
⃠	**WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
⃠	Gebruik geen stoomreiniger om het product te reinigen.
★	Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden.

★	Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector.
⃠	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de glazen kookplaat. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
⃠	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
★	**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
★	Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
☛	**WAARSCHUWING:** Als u met vet en olie op een kookplaat kookt en dit niet in de gaten houdt, kan dit gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.
⃠	**WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
✋	De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
☛	Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.
☛	**WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het kookapparaat. Het gebruik van oneigenlijke beschermers kan tot ongelukken leiden.

⚠ LET OP

	Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.
	Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen tot ernstig letsel of storingen leiden. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke servicecentrum. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.
	Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.
	Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er barsten in ontstaan: - schakelt u alle kookzones uit; - koppelt u de kookplaat van de stroomvoorziening los; en - neemt u contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
	Als de kookplaat barst, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.
	Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.
	Vloeistoffen tussen de onderkant van de pan en de kookplaat kunnen stoom onder hoge druk produceren. Hierdoor kan de pan omhoog springen. Zorg er altijd voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan droog blijven.
	De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
	Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.

☛	Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
⃠	Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.
☛	Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.
⃠	Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.
★	Schakel de kookzones na gebruik uit.
☛	Houd de bedieningszones schoon en droog.
⃠	Plaats nooit ontbrandbare items op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.
☛	Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan tot brandwonden leiden.
☛	Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.
⃠	Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.
☛	**WAARSCHUWING:** Gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts. (Alleen modellen met een inductiekookplaat)
⃠	Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.
★	Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.
★	Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

verwijderingsinstructies

 VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de geëigende manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

 DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

WAARSCHUWING: Voordat u het oude apparaat afvoert, dient u het onklaar te laten maken om te voorkomen dat het een veiligheidsrisico vormt.
Laat met dit doel een bevoegd technicus het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

 CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

installatie van de kookplaat



Laat de nieuwe apparatuur uitsluitend installeren en aarden door een gekwalificeerd monteur. Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie. Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn ondermeer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikt afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of een menglijm.
- Zorg dat de afdichting goed aansluit op het werkblad en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Er kan een plank onder de kookplaat worden geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.

AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

Voordat u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.

WAARSCHUWING **Sluit de stroom af voordat u de bedrading aansluit.**

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~.
Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.
De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.

WAARSCHUWING **De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.**

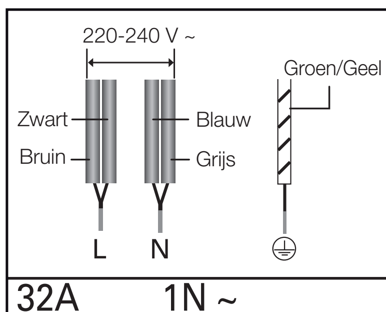
WAARSCHUWING Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.

Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

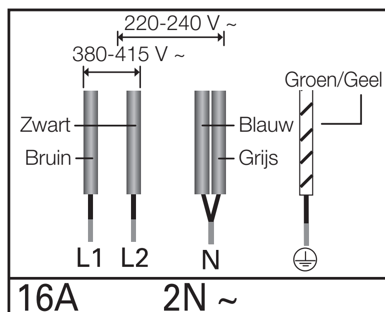
WAARSCHUWING Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's), anders kunnen onderdelen beschadigd raken.
De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

WAARSCHUWING Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

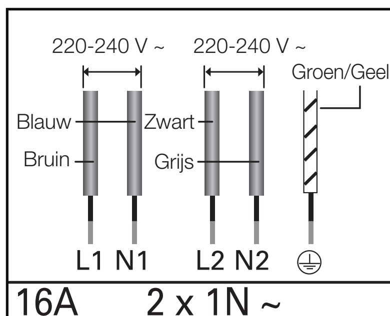
- **1N ~**



- **2N ~ : scheid de 2-fasige aders (L1 en L2) vóór aansluiting.**



2 x 1N ~ : scheid de draden vóór aansluiting.

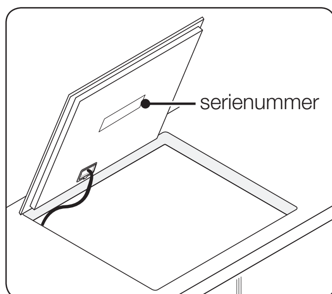




Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

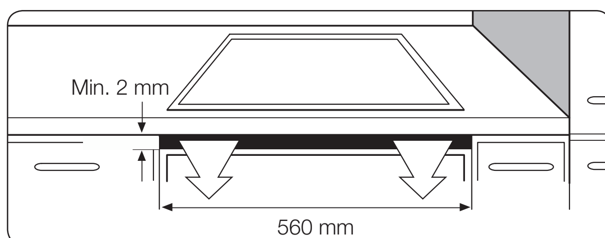
INSTALLATIE IN HET WERKBLAD

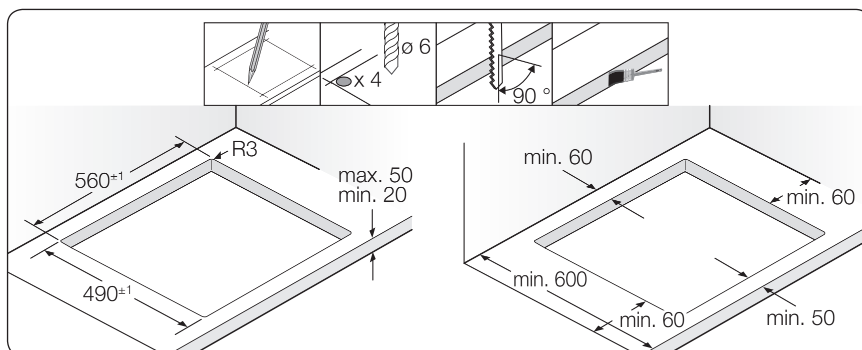
Noteer het serienummer van het apparaat voordat u het apparaat installeert. Dit nummer hebt u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.

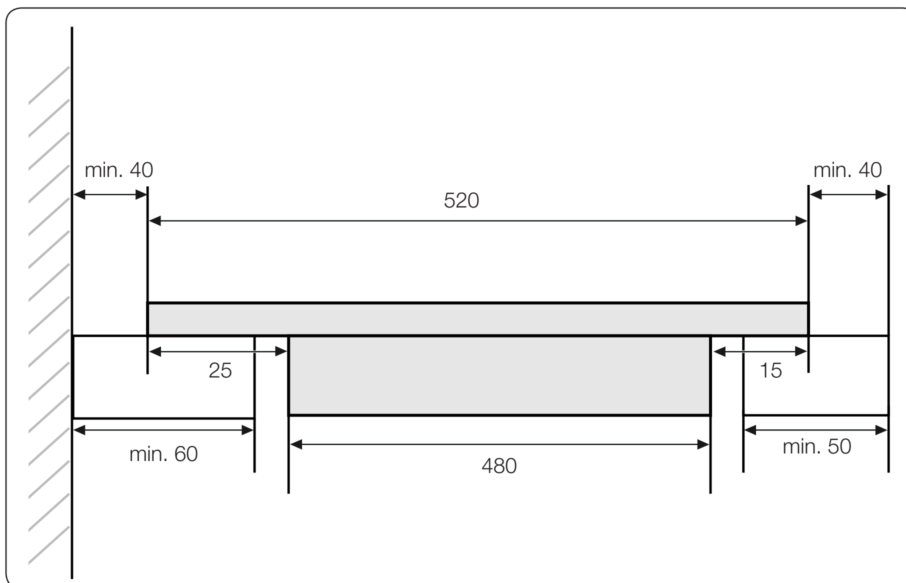


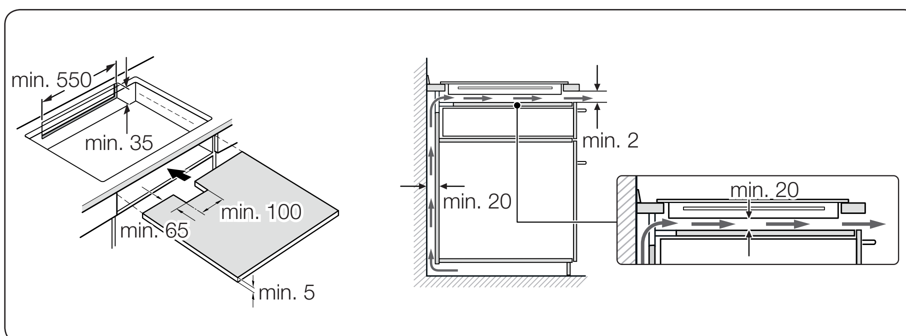
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.

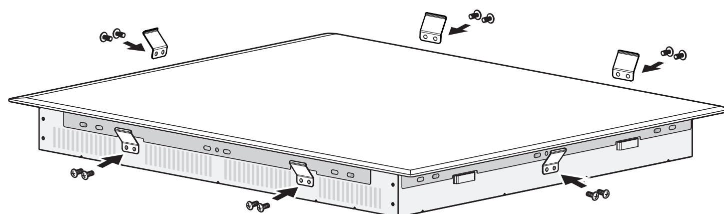
De onderkant van de kookplaat is uitgerust met twee ventilatoren. Als zich een lade onder de kookplaat bevindt, mag deze niet worden gebruikt voor kleine voorwerpen of papier, aangezien de ventilatoren beschadigd kunnen raken of de koeling nadelig kan worden beïnvloed als ze in de ventilatoren worden gezogen.

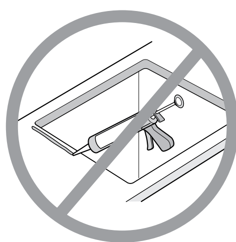


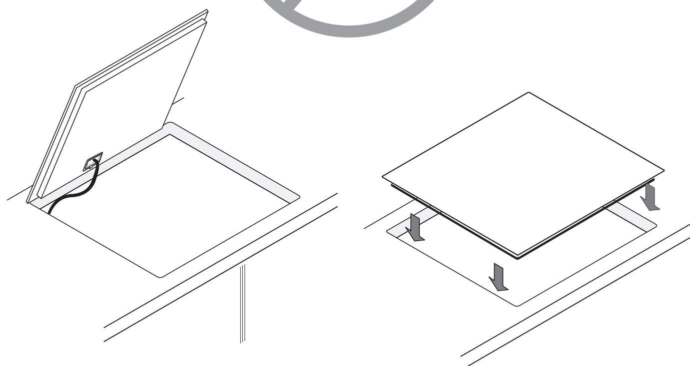



min. 40
min. 40
520
25
15
min. 60
480
min. 50


min. 550
min. 35
min. 100
min. 65
min. 5
min. 2
min. 20
min. 20

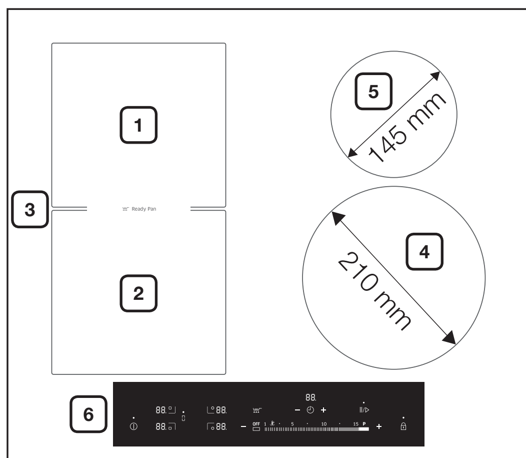






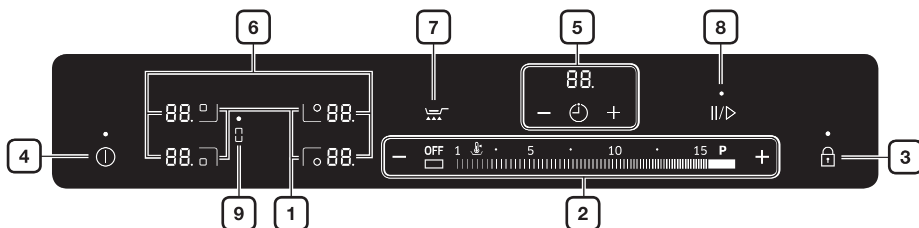
onderdelen en kenmerken

KOOKZONES



1. Achterste inductiebrugzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
2. Voorste inductiebrugzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
3. Volledige inductiebrugzone 3300 W, met vermogensversterking 3600 W
4. Inductiekookzone 2200 W, met vermogensversterking 3200 W
5. Inductiekookzone 1200 W, met vermogensversterking 2000 W
6. Bedieningspaneel

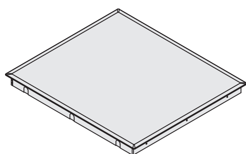
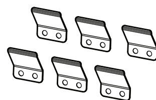
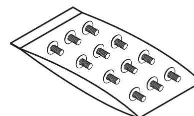
BEDIENINGSPANEEL



1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuurinstelling
3. Vergrendelingstoets

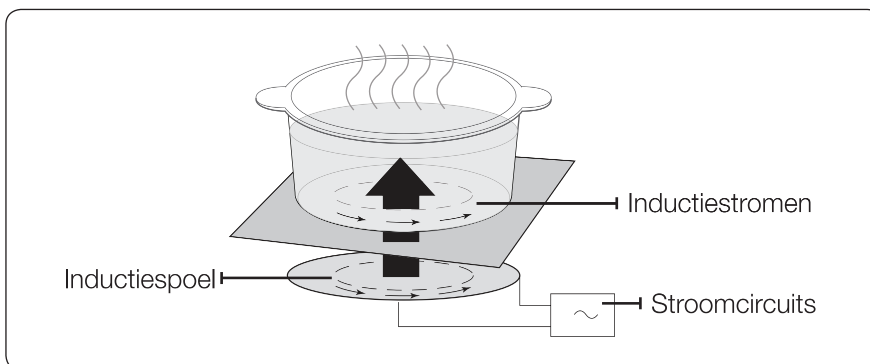
4. Aan/Uit-toets
5. Tiptoets en indicator voor timer
6. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
7. Panvoorverwarming
8. Onderbreken
9. Tiptoets complete brugzone

ONDERDELEN

		
Inductiekookplaat	**Veersteun**	**Schroeven**

VERHITTING DOOR INDUCTIE

- **Het principe achter verhitting door inductie**: Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een "inductiestroom" in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden**: Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.

DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

- **Keramisch glazen kookoppervlak**: Het apparaat beschikt over een keramisch glazen kookoppervlak en vier snel reagerende kookzones.
- **Tiptoetsen**: Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen**: Een voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze goed bereikbaar zijn. Het gladde oppervlak is eenvoudig te reinigen.
- **Aan/Uit-toets**: De Aan/Uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren**: Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling**: Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Vermogensversterking P** : Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen '15' mogelijk is. (Op het display wordt 'P' weergegeven.)
- **Restwarmte-indicator**: Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Automatische pandetectie**: Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays**:
  - - het apparaat is ingeschakeld
  - 1 t/m 15, P voor het selecteren van temperatuurinstellingen
  - H restwarmte (Warm blijven)
  - h restwarmte
  - L het kinderslot is geactiveerd
  - S E foutmelding, de tiptoets is langer dan 8 seconden aangeraakt

- foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
- melding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst

- **Onderbreken** : Gebruik deze functie om alle kookzones op laag vermogen in te stellen (bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen). Op het display wordt '' weergegeven.
- **Tiptoets complete brugzone :** Met deze functie kunt u de kookzone naar de hele linkerkant uitbreiden.
- **Panvoorverwarming** : Met deze functie kunt u de pan voorverwarmen.

VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
Eventuele restwarmte wordt aangegeven met H, h (voor 'heet') op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

Als de pan ongeschikt of te klein is of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

Als één of meerdere kookzones worden uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Probleemoplossing".

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden uitgeschakeld wanneer vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.
Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/Uit-toets** ⏻ nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H, h (voor 'heet') op het digitale display van de desbetreffende kookzones. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld.
U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.

⚠ WAARSCHUWING Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

⚠ WAARSCHUWING Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool H, h en is er niet langer informatie beschikbaar over restwarmte. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.

TEMPERATUURDETECTIE

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.
Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

voor u begint

EERSTE REINIGING

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.



Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

gebruik van de kookplaat

PANNEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

Pannen

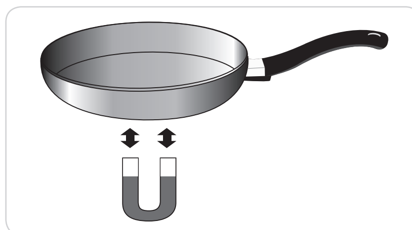
Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nr.
Glas, aardewerk/ Keramiek, porselein	Nr.

Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.

GESCHIKTHEIDSTEST

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.



Inductiekoken kan minder goed functioneren bij pannen van andere metalen dan ijzer en waarvan de rand niet aan de magneet blijft plakken, of waarbij de bodem een ijzercoating heeft.

PANFORMAAT

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van de kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
210 mm	140 mm
145 mm	100 mm
Voorste of achterste brug	120 mm
Complete brug	180 mm (afmeting lange kant) ovaal, vispan

BEDIENINGSGELUIDEN

Als u het volgende hoort:

- Krakend geluid: pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- Gefluit: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Gezoem: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Geklik: er vinden elektrische schakelingen plaats.
- Gesis, gezoem: de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.

GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

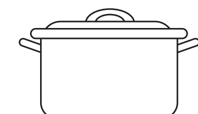
Betere pannen leiden tot betere resultaten.

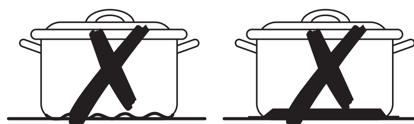
- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen ontstaan wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

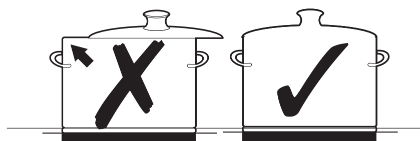
Tips voor energiebesparing

☛ U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.


Goed!


Fout!

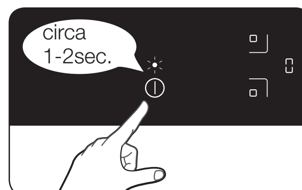


DE TIPTOETSBEDIENING GEBRUIKEN

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

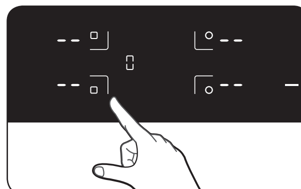
1. Het apparaat kan worden in-/uitgeschakeld met de **Aan/Uit-toets** ⏻. Raak de **Aan/Uit-toets** ⏻ circa 1-2 seconden aan. Op het digitale display verschijnt nu -.



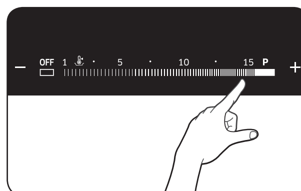
Nadat de **Aan/Uit-toets** ⏻ is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 20 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

SELECTEER DE GEWENSTE TEMPERATUURINSTELLING

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **Temperatuurselectietoetsen** aan.



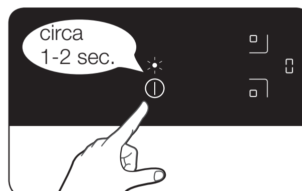
Bij het selecteren van de kookzone is het niveau standaard op 15 ingesteld.

Om gerechten warm te houden, selecteert u de gewenste kookzone en tikt u op de schuifbalk onder **Warm houden**.

Wanneer meer dan één tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt aangeraakt, wordt SE weergegeven op het temperatuurdisplay. Raak de **Aan/Uit-toets** ⏻ aan om de instellingen te resetten.

HET APPARAAT UITSCHAKELEN

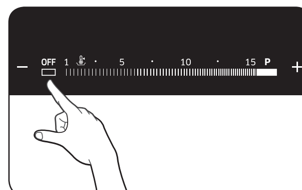
Als u het apparaat helemaal wilt uitzetten, gebruikt u de **Aan/Uit-toets** ⏻.
Raak de **Aan/Uit-toets** ⏻ circa 1-2 seconden aan.



Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzones in de vorm van een H of h (voor 'heet').

KOOKZONES UITSCHAKELEN

1. Selecteer de kookzone en raak de tiptoets OFF aan.

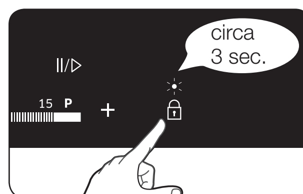


HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

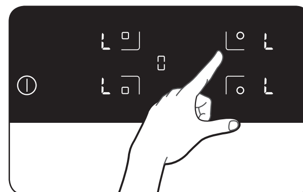
U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Daarnaast kan tijdens het koken het bedieningspaneel, met uitzondering van de **Aan/Uit-toets** ⏻, worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **Vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.
Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2. Raak **een willekeurige toets** aan.
L verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **Vergrendelingstoets** 🔒 nogmaals gedurende 3 seconden aan.
Er klinkt een geluid ter bevestiging.

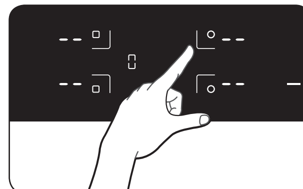
TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:
De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken: Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.
De timer laten optellen: Optellen kan niet worden gebruikt als de timer door een kookzone als veiligheidsuitschakeling wordt gebruikt.

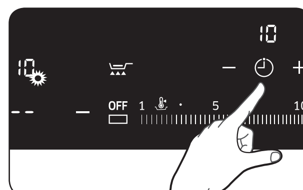
Veiligheidsuitschakeling instellen

De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Raak na inschakeling de desbetreffende kookzone aan om het knippersignaal voor de kookzone te activeren.



2. Raak de **Timertoets** ⏱ aan.
Het getal 10 wordt boven de timer weergegeven.



3. Gebruik de **Timerinsteltoetsen** (⊕ of ⊖) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld. De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.



4. Om de timerinstellingen te annuleren, selecteert u de desbetreffende kookzone en raakt u de **Timertoets** ◷ gedurende 3 seconden aan. Na een piep worden de timerinstellingen van de kookzone geannuleerd.
   Als u de **Timertoets** ◷ gedurende 3 seconden aanraakt zonder een kookzone te selecteren, worden de timerinstellingen voor de laatst gewijzigde kookzone geannuleerd.



Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **Timertoets** ◷.
De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen. De instellingen kunnen worden gereset met de **Timerinsteltoetsen** (⊕ of ⊖). Wanneer de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.

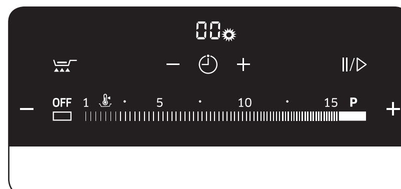
Als u op de **Timertoets** ◷ tikt zonder een kookzone te selecteren, wordt het display ingeschakeld, maar worden er geen timerinstellingen toegepast.

Als u de instellingen sneller wilt wijzigen, houdt u een van de ⊕- of ⊖-**bedieningssensoren** ingedrukt tot de gewenste waarde is bereikt.

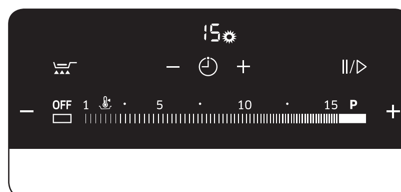
Opteltimer

Als u de opteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld, maar mag geen enkele van de kookzones de timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken.

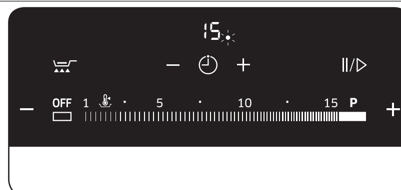
1. Raak de **Timertoets** ⏲ aan.
   00 wordt op het timerdisplay weergegeven.



2. De opteltimerfunctie wordt geactiveerd en de getallen op het display nemen toe.
   Om de timerinstellingen te annuleren, raakt u de **Timertoets** ⏲ gedurende 3 seconden aan.



3. Als u de timer wilt stoppen, raakt u de **Timertoets** ⏲ aan.

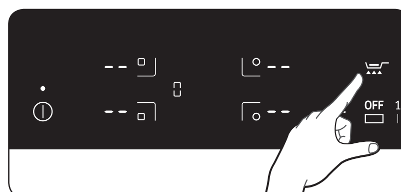


PANVOORVERWARMING GEBRUIKEN

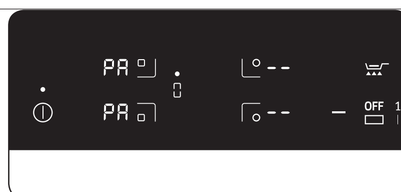
Hiermee kunt u de pan voorverwarmen.

Panvoorverwarming inschakelen voor de complete brugzone

1. Schakel het apparaat in en raak de **Panvoorverwarmingstoets** aan.

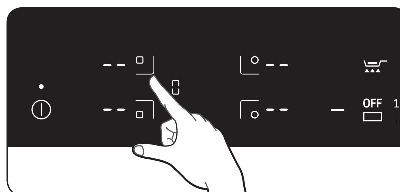


2. De indicator PA verschijnt in beide brugzones. Het product werkt gedurende circa 50 seconden met versterkt vermogen, waarna het vermogensniveau automatisch overschakelt naar 9.

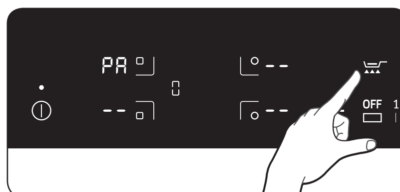


Panvoorverwarming inschakelen voor de voorste of achterste brugzone

1. Schakel het apparaat in en raak de toets voor de voorste of de achterste brugzone aan.



2. Raak de **Panvoorverwarmingstoets** aan om de indicator PA in de geselecteerde brugzone weer te geven. Het product werkt gedurende circa 50 seconden met versterkt vermogen, waarna het vermogensniveau automatisch overschakelt naar 9.



Deze functie is alleen beschikbaar in de brugzone.

De voorverwarmtemperatuur van de panbodem is afhankelijk van de pan. Als de voorverwarmtemperatuur niet voldoet, pas het niveau van het vermogen dan aan om de temperatuur naar wens te verhogen.

VERMOGENSVERSTERKING

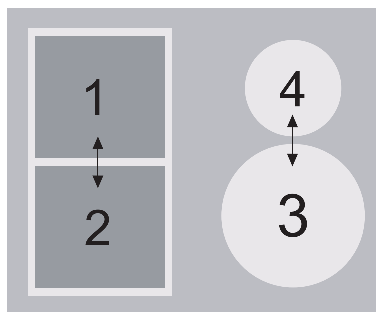
De functie voor vermogensversterking P zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).

Kookzones	Max. versterkingstijd
210 mm	10 min
145 mm	10 min
Voorste of achterste brug	10 min
Complete brug	5 min

Hierna keert de kookzone automatisch terug naar normaal vermogen 15.

Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

ENERGIEBEHEER



De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit maximum wordt overschreden doordat de vermogensversterking wordt ingeschakeld, wordt de temperatuurinstelling van een andere kookzone automatisch door de vermogensbeheerfunctie verlaagd.

- Linkerkant: nr.1 en 2 zijn gekoppelde kookzones
- Rechterkant: nr.3 en 4 zijn gekoppelde kookzones

De indicator voor deze kookzone wisselt enkele seconden tussen de ingestelde temperatuur en de maximale temperatuurinstelling. Daarna verandert de indicator van de ingestelde temperatuur naar de maximale temperatuurinstelling.

ONDERBREKEN

De **Onderbrekingsfunctie** ||/▷ schakelt alle actieve kookzones tegelijkertijd naar laag vermogen en vervolgens terug naar de eerder ingestelde temperatuurinstelling. Deze functie kan worden gebruikt om het bereidingsproces kort te onderbreken en vervolgens voort te zetten, bijvoorbeeld om een telefoongesprek aan te nemen.

Wanneer de **Onderbrekingsfunctie** ||/▷ is geactiveerd, worden alle tiptoetsen met uitzondering van de **Onderbrekingstoets**, de **Vergrendelingstoets** en de **Aan/Uit-toets** uitgeschakeld.
Als u de bereiding wilt hervatten, raakt u nogmaals de **Onderbrekingstoets** ||/▷ aan.

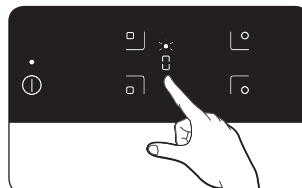
	Bedieningspaneel	Display
Inschakelen	Raak de Onderbrekingstoets ||/▷ aan	𝟮
Uitschakelen	Raak de Onderbrekingstoets ||/▷ aan	Terug naar vorig vermogensniveau

De timerfuncties worden niet door de **Onderbrekingstoets** ||/▷ gestopt.

BRUGZONES

Met de brugfunctie kan de volledige linkerkookzone worden ingeschakeld voor gebruik met grotere pannen (bijvoorbeeld ovalen pannen, een vispan, enz.).

1. Raak de tiptoets voor de **complete brugzone** aan.

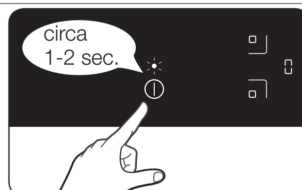


2. Raak de temperatuur-selectietoetsen (⊕ of ⊖) aan. De temperatuurweergaven van de linkerkant (voor en achter) worden gelijktijdig gewijzigd.

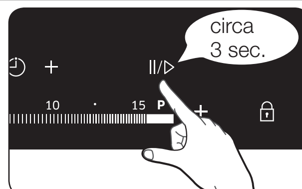


GELUID AAN/UIT

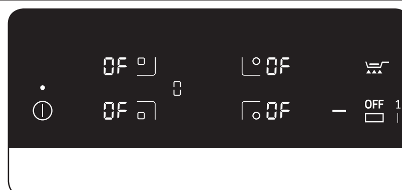
1. Raak de **Aan/Uit-toets** ⓘ circa 1-2 seconden aan. Op het display wordt - weergegeven.



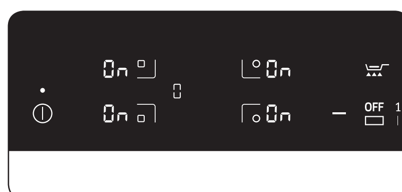
2. Raak de **Onderbrekingstoets** II/▷ binnen 20 seconden na het inschakelen gedurende 3 seconden aan.



3. Het geluid wordt uitgeschakeld en 0F wordt op het display weergegeven.



4. Om de geluidsinstelling te wijzigen, herhaalt u de procedures 1 en 2. Het geluid wordt ingeschakeld en 0n wordt op het display weergegeven.



SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen Sauteren Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
10-13	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/ poffertjes
8-9	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
6-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
3-5	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

- De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie.
- Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.

reiniging en behandeling

KOOKPLAAT

WAARSCHUWING Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.

Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

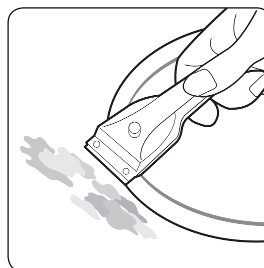
Lichte bevuiling

1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.

Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.



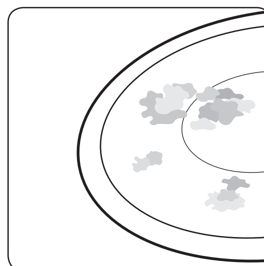
Probleemvuil

1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

WAARSCHUWING Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.
Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.

Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



FRAME VAN KOOKPLAAT (OPTIONEEL)

⚠ WAARSCHUWING Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

VOORKOM SCHADE AAN UW APPARAAT:

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar. Wanneer een scherp of hard object op de kookplaat valt, kan deze hierdoor worden beschadigd.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.



Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met de klantenservice van Samsung.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 20 seconden verstreken tussen het moment waarop de Aan/Uit-toets werd aangeraakt en het moment waarop de kookzone werd ingeschakeld (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H, h ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het SE display oplicht?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de Aan/Uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het ot display oplicht?

Controleer het volgende:

- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de Aan/Uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het U display oplicht?

Controleer het volgende:

- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:

- Als u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Wanneer de elektronica van de koelplaat is afgekoeld, wordt de koelventilator uitgeschakeld.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Probleemoplossing".
Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met de klantenservice van Samsung.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende gegevens beschikbaar hebt:

- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:

- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: ______________________

Serienummer: ______________________

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen in het gedeelte "Probleemoplossing" te volgen.
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.

technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	600 mm
	Diepte	520 mm
	Hoogte	56 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220-240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,3 kg
	Bruto	15,5 kg

KOOKZONES

Positie	Diameter	Aan/Uit
Rechtsachter	145 mm	1200 W / Versterkt 2000 W
Rechtsvoor	210 mm	2200 W / Versterkt 3200 W
Voorste brug	-	1800 W / Versterkt 2600 W
Achterste brug	-	1800 W / Versterkt 2600 W
Complete brug	-	3300 W / Versterkt 3600 W

PRODUCTINFORMATIE

Naam van leverancier	Samsung Electronics co. Ltd.
Identificatie van het model	NZ64H57479K NZ64H57477K
Type kookplaat	Inbouw
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebied
Aantal kookzones en/of -gebieden	3
Voor circulaire kookzones of -gebieden: diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone (Ø)	14,5 cm, 21,0 cm
Voor niet-circulaire kookzones of -gebieden: lengte en breedte van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmd(e) kookzone of kookgebied (L × W)	38,0 x 20,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$)	Ø 14,5 cm : 186,4 Wh/kg Ø 21,0 cm : 179,4 Wh/kg 38,0 x 20,0 cm : 194,7 Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$)	186,8 Wh/kg

* Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-2 en Commissieverordeningen (EU) Nr 66/2014.

Tips voor energiebesparing

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een hoger energieverbruik.
- Het gebruik van een hogedrukpan verkort de kooktijd.

memo

memo

memo



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

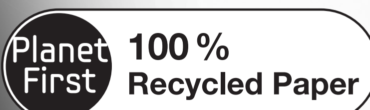
DG68-00547A-01



Serie NZ64H57

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG

Inhalt

VERWENDUNG DES GERÄTS

21

REINIGUNG UND PFLEGE

33

GARANTIE UND SERVICE

36

TECHNISCHE DATEN

39

NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_DE.indd 3 2015-01-16 5:27:24

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITS- UND GEFAHRENHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ **WARNUNG**	Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ **VORSICHT**	Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.
⚠ **VORSICHT**	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Geräts zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

⚠ WARNUNG	
☛	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
☛	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
✆	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
★	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.
☛	**WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.
★	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
⃠	**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
⃠	Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.
★	Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Geräts, da sie heiß werden könnten.
★	Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um die Glasoberfläche des Geräts zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
	Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.
	WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
	WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!
	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
	Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
	WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich Kochstellenschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Geräts eigens für diesen Zweck entwickelt wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

⚠ VORSICHT

⏚	Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
☛	Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
☛	Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.
✆	Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen: - Schalten Sie alle Kochzonen ab; - Trennen Sie das Gerät vom Netz; und - Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.
★	Wenn die Oberfläche des Geräts bricht, schalten Sie es aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.
⃠	Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.
☛	Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen. Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.
☛	Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.
☛	Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

☛	Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
⃠	Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.
☛	Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Die Netzkabel dürfen mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen.
⃠	Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
★	Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
☛	Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.
⃠	Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.
☛	Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
☛	Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
⃠	Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.
☛	**WARNUNG:** Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)
⃠	Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
★	Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
★	Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.

Hinweise zur Entsorgung

 ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

 ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Informationen über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

 KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Installieren des Geräts



Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten. Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Gerät kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.


Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~.
Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.
Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

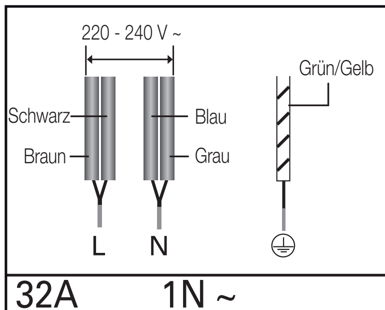
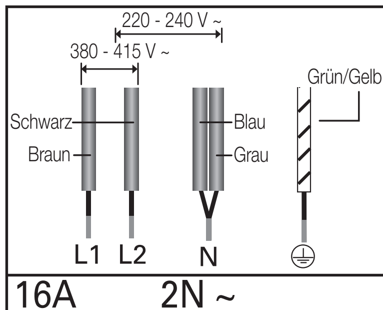
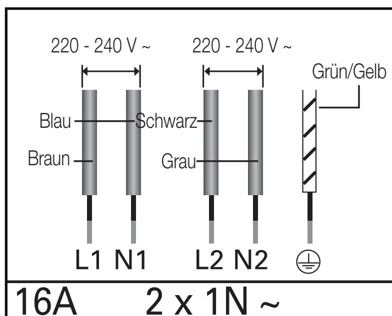

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.


Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.


Wenn das Gerät erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf, und die Kindersicherung ist aktiviert.


Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.

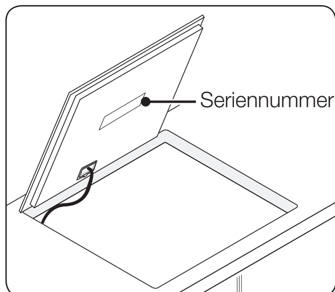

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

<table>
<tr><td>• 1N ~</td><td>• 2N ~ :
Separate 2-phasige Leiter
(L1 und L2) vor dem Anschluss.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">2 x 1N ~ : Separate Drähte vor dem Anschluss.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>

Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.</td></tr>
</table>

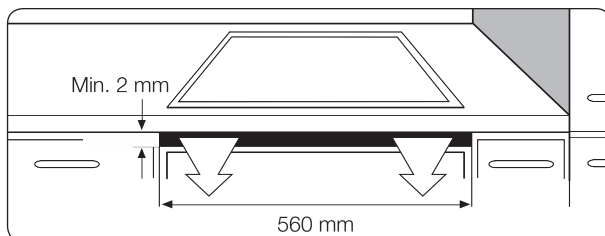
EINBAUEN IN EINER ARBEITSPLATTE

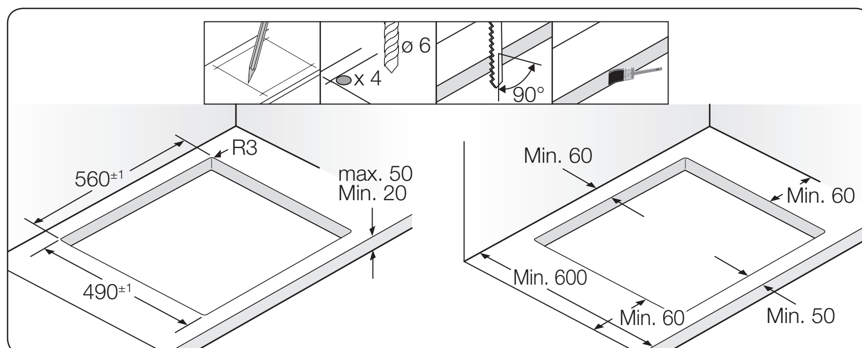
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

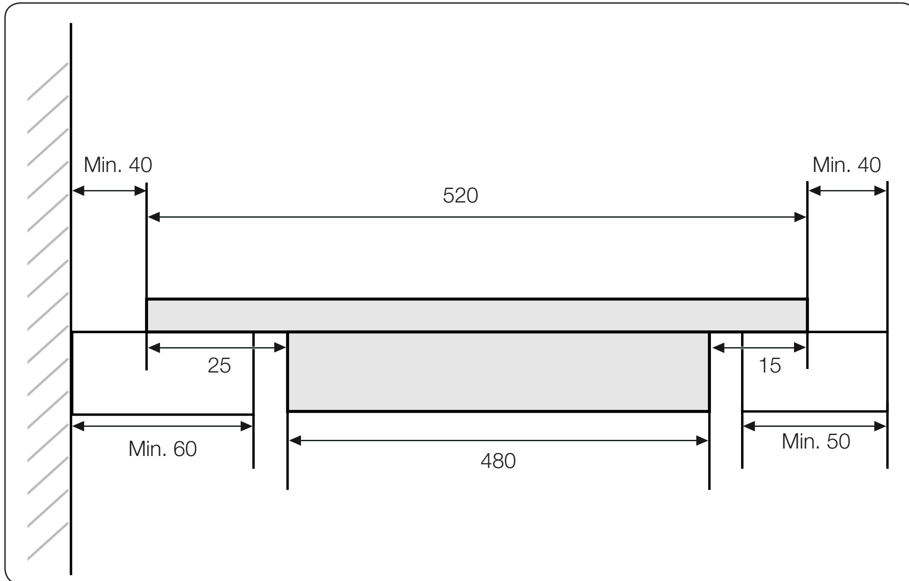


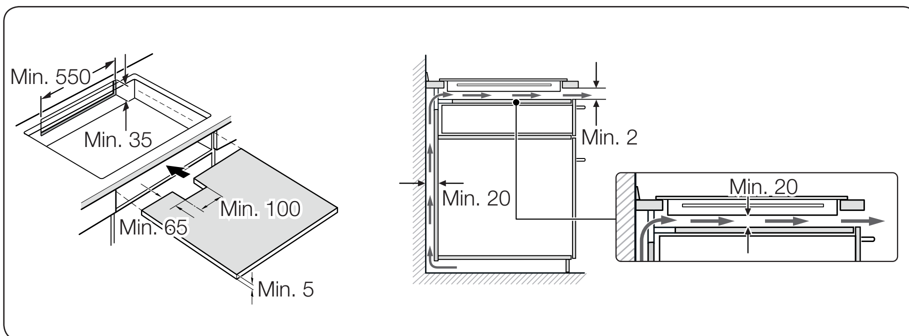
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

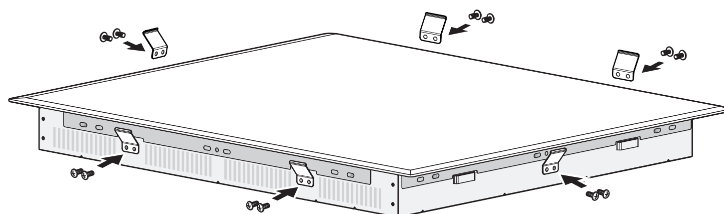
Das Gerät ist an der Unterseite mit zwei Lüftern ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten in den Lüfter gesaugt werden und diesen beschädigen oder den Kühlungsprozess beeinträchtigen.

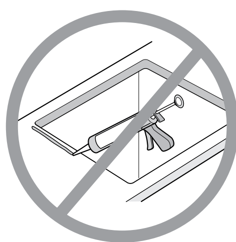


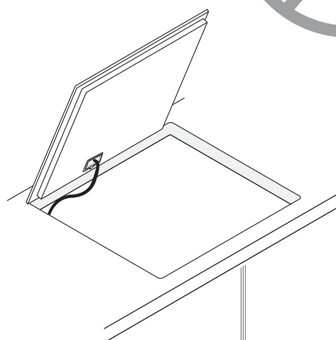


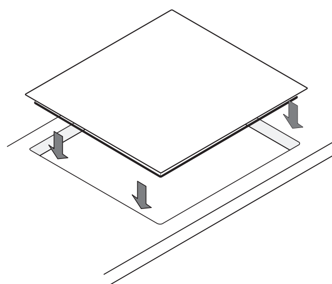

Min. 40
520
Min. 40
25
15
Min. 60
480
Min. 50


Min. 550
Min. 35
Min. 100
Min. 65
Min. 5
Min. 2
Min. 20
Min. 20



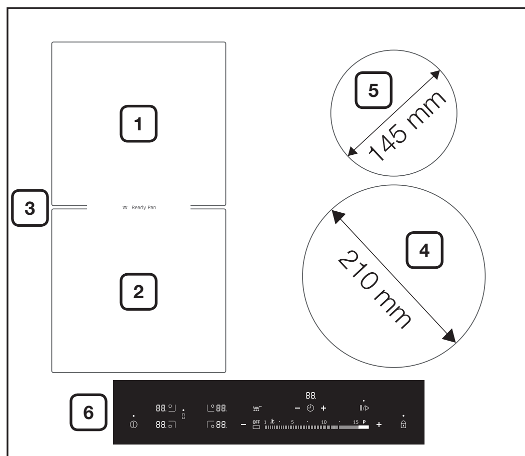






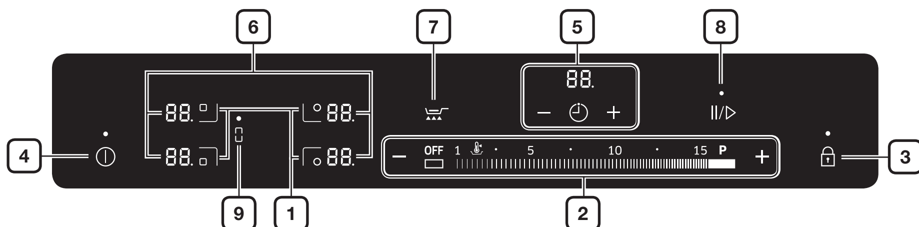
Überblick über das Gerät

KOCHZONEN



1. Hintere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
2. Vordere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
3. Gesamte Kombi-Induktionskochzone 3300 W, mit Booster 3600 W
4. Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
5. Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 2000 W
6. Bedienfeld

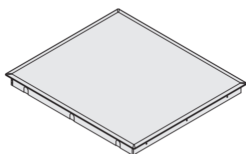
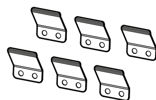
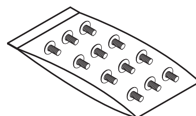
BEDIENFELD



1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten für die Leistungsstufe
3. Sensortaste für die Kindersicherung

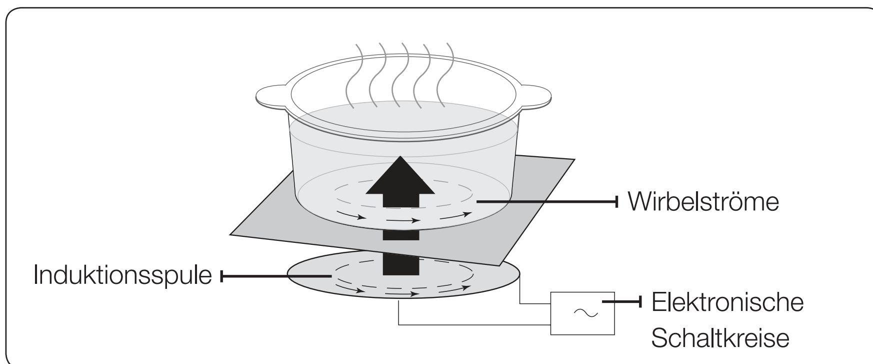
4. Ein/Aus-Sensortaste
5. Sensortaste für den Timer und Anzeige
6. Anzeigen für Leistungsstufe und Restwärme
7. Vorheizen
8. Pause-Sensortaste
9. Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone

KOMPONENTEN

		
Induktionskochfeld	Federklammer	Schrauben

ERHITZEN MIT INDUKTION

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion**: Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.



- **Schneller kochen und braten**: Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik**: Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen.
- **Sensortasten**: Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung**: Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Benutzung und Pflege. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste**: Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen**: Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung**: Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Booster P** : Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „15“ erhitzen. (Im Display erscheint „P“.)
- **Restwärmeanzeige**: Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Automatische Topferkennung**: Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für diese Art der Zubereitung geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen**:
  - - Gerät eingeschaltet,
  - 1 bis 15 und P eingestellte Leistungsstufe,
  - H Restwärme (heiß)
  - h Restwärme
  - L Kindersicherung aktiviert
  - S E Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
  - o t Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)

- Meldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

- **Pause** : Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe einstellen.
(Beispiel: Entgegennehmen eines Anrufs)
Im Display erscheint „".
- **Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone :** Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen großen Kochzone kombinieren.
- **Vorheizen** : Mit dieser Funktion können Sie Töpfe und Pfannen vorheizen.

SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H bzw. h (für „heiß" bzw. „warm") angezeigt. Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

Leistungsstufe	Ausschalten
1 - 3	nach 6 Stunden
4 - 6	nach 5 Stunden
7 - 9	nach 4 Stunden
10 - 15	nach 1,5 Stunden

Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird im Display o t angezeigt, und das Gerät wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige . Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Fehlerbehebung" nach.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol H bzw. h (für „heiß" bzw. „warm") in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.



Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.



Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol für die Restwärme (H bzw. h), und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

TEMPERATURSENSOR

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.
Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter eingeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird bei Erreichen einer ausreichend niedrigen Temperatur der Elektronik automatisch ausgeschaltet.

Vor der ersten Zubereitung

ERSTREINIGUNG

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.



Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Geräts

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld:

Kochgeschirr

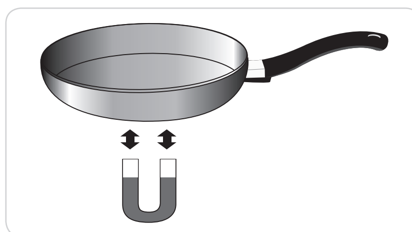
Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

EIGNUNGSTEST

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



Die Zubereitung mit Induktion funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß, wenn Nichteisengeschirr verwendet wird, an dessen Boden kein Magnet haften bleibt oder dessen Boden lediglich mit Eisen beschichtet ist.

GRÖSSE DER TÖPFE

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
210 mm	140 mm
145 mm	100 mm
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	120 mm
Gesamte Kombi-Kochzone	180 mm (Längsseite), oval, Fischpfanne

BETRIEBSGERÄUSCHE

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen, und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

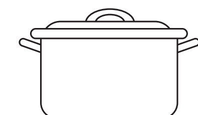
Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Wenn Sie solche Pfannen über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

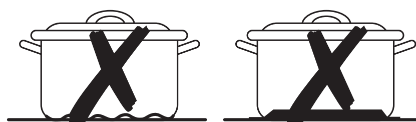
Energiespartipps

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:

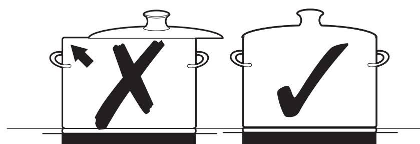
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



Richtig!



Falsch!

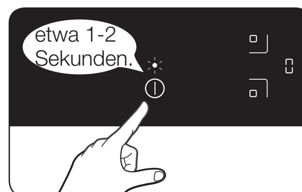


VERWENDEN DER SENSORTASTEN

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Stelle des Bedienfelds, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

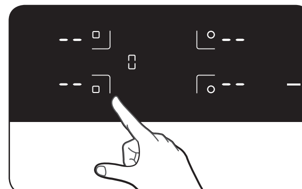
1. Schalten Sie das Gerät anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ ein.
   Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt.
   Im Display wird - angezeigt.



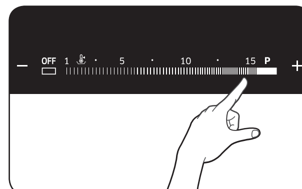
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

AUSWÄHLEN EINER KOCHZONE UND EINSTELLEN DER LEISTUNG

1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten für die Leistungsstufe**.



Bei Auswahl der Kochzone ist standardmäßig Leistungsstufe 15 eingestellt.

Wählen Sie zum Warmhalten von Gerichten eine geeignete Kochzone aus, und tippen Sie dann auf den Schieberegler unter **Warmhalten**.

Wenn Sie eine der Sensortasten länger als 8 Sekunden berühren, wird im Display für die Leistungsstufe 5 E angezeigt. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

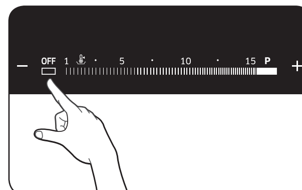
Verwenden Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ, um das Gerät vollständig auszuschalten. Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt.



Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds als Ganzes wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit dem Symbol H bzw. h (für „heiß“ bzw. „warm“) angezeigt.

AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, und tippen Sie dann auf die Sensortaste OFF tippen.

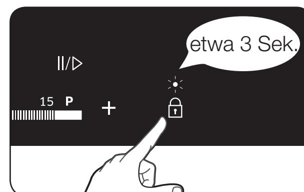


VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

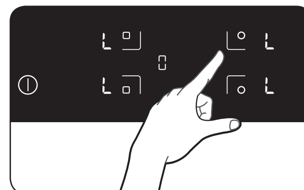
Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ⓘ außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Berühren Sie eine der **Sensortasten**. Im Display wird L angezeigt, d. h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** 🔒 erneut etwa 3 Sekunden lang.
Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

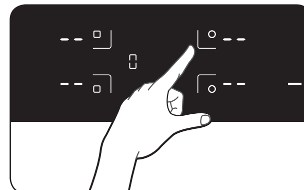
TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:
Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.
Timer als Kurzzeitmesser verwenden:
Der Kurzzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn für eine der Kochzonen der Timer aktiviert wurde, um die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit auszuschalten.

Einstellen der Kochzonenabschaltung

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.

1. Nachdem Sie die Kochzone eingeschaltet haben, tippen Sie auf die Sensortaste der entsprechenden Kochzone, sodass die jeweilige Anzeige zu blinken beginnt.



2. Tippen Sie auf die **Sensortaste für den Timer** ⏲. Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt.



3. Stellen Sie mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (⊕ und ⊖) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.



4. Wenn Sie die Timer-Einstellungen stornieren möchten, wählen Sie die entsprechende Kochzone aus und berühren Sie 3 Sekunden lang die **Sensortaste für den Timer** ⏲. Dadurch werden die Timer-Einstellungen für die ausgewählte Kochzone storniert, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Wenn Sie die **Sensortaste für den Timer** ⏲ 3 Sekunden lang berühren, ohne zuvor eine Kochzone ausgewählt zu haben, werden die Timer-Einstellungen für die zuletzt verwendete Kochzone storniert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie die **Sensortaste für den Timer** ⏲. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.
Mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (⊕ und ⊖) können Sie die Einstellungen zurücksetzen. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.

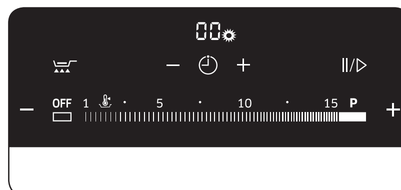
Wenn Sie auf die **Sensortaste für den Timer** ⏲ tippen, ohne eine Kochzone auszuwählen, wird zwar das Display eingeschaltet, es werden jedoch keine Timer-Einstellungen übernommen.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Einstellelemente** ⊕ oder ⊖ solange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

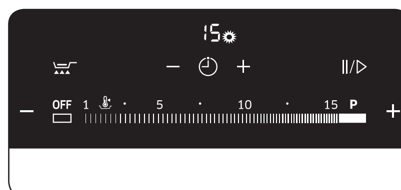
Kurzzeitmesser

Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet sein und der Timer darf nicht zur Abschaltung einer der Kochzonen verwendet werden.

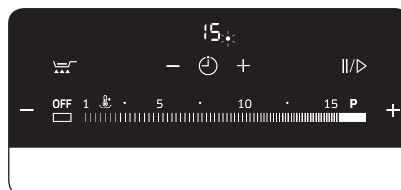
1. Berühren Sie die **Sensortaste für den Timer** ◴.
   In der Timer-Anzeige erscheint 00.



2. Der Kurzzeitmesser wird aktiviert, und im Display läuft die Zeitanzeige. Wenn Sie die Timer-Einstellungen stornieren möchten, berühren Sie 3 Sekunden lang die **Sensortaste für den Timer** ◴.



3. Drücken Sie die **Sensortaste für den Timer** ◴, um den Timer anzuhalten.

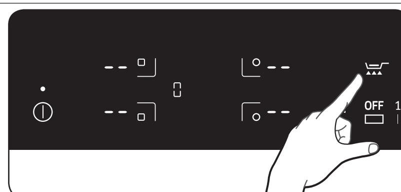


VERWENDEN DER VORHEIZFUNKTION

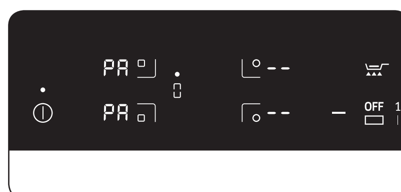
Mit der Vorheizfunktion können Sie Töpfe und Pfannen vorheizen.

Vorheizen der gesamten Kombi-Kochzone

1. Schalten Sie das Gerät ein, und berühren Sie dann die **Sensortaste zum Vorheizen** .

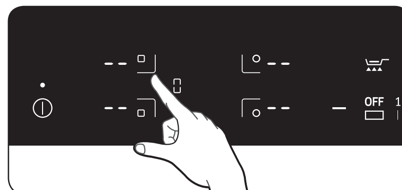


2. Für beide Kombi-Kochzonen erscheint die Anzeige PA.
   Das Gerät startet etwa 50 Sekunden lang im Booster-Betrieb. Anschließend wird die Leistungsstufe automatisch auf „9“ eingestellt.

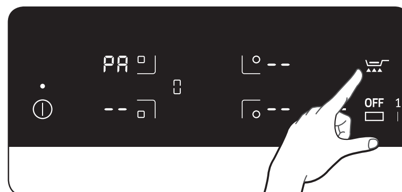


Vorheizen der vorderen oder hinteren Kombi-Kochzone

1. Schalten Sie das Gerät ein, und tippen Sie auf die Sensortaste für die vordere oder die hintere Kombi-Kochzone.



2. Berühren Sie die **Sensortaste zum Vorheizen** . Im Display erscheint für die ausgewählte Kombi-Kochzone die Anzeige PA. Das Gerät startet etwa 50 Sekunden lang im Booster-Betrieb. Anschließend wird die Leistungsstufe automatisch auf „9“ eingestellt.



Diese Funktion ist nur für die Kombi-Kochzone verfügbar.

Die Vorwärmtemperatur für den Topfboden hängt vom jeweiligen Topf ab. Wenn die Vorwärmtemperatur nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Leistung an, um die Temperatur entsprechend zu erhöhen.

VERWENDEN DES BOOSTERS

Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)

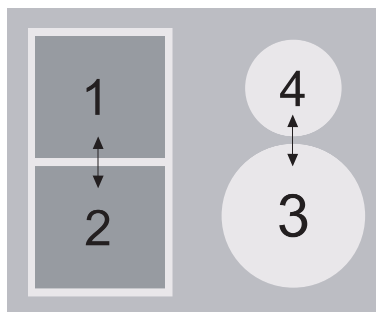
Kochzonen	Max. Booster-Zeit
210 mm	10 Min.
145 mm	10 Min.
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	10 Min.
Gesamte Kombi-Kochzone	5 Min.

Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe 15 zurück.

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Geräts zu schützen.

LEISTUNGSVERWALTUNG

Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann. Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung die Leistungsstufe der Kochzone.



- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der eingestellten Leistungsstufe und der höchsten Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

PAUSE-SENSORTASTE

Mit der **Pausenfunktion** ||/▷ werden alle aktuell eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig auf eine niedrige Leistungsstufe eingestellt. Nach Deaktivierung der Pausenfunktion schalten die Kochzonen auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Wenn die **Pausenfunktion** ||/▷ aktiviert ist, sind alle Sensortasten außer denen für **Pause**, **Kindersicherung** und **Ein/Aus** deaktiviert. Zum Fortsetzen der Zubereitung berühren Sie erneut die **Pause-Sensortaste** ||/▷.

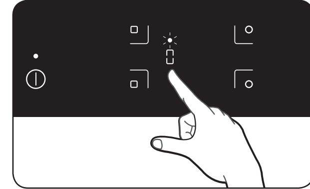
	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Pause-Sensortaste berühren ||/▷	2
Deaktivieren	Pause-Sensortaste berühren ||/▷	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Die Timer-Einstellungen bleiben auch bei Verwendung der **Pausenfunktion** ||/▷ erhalten.

VERWENDEN DER KOMBI-KOCHZONE

Mit Hilfe der Kombi-Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren und besonders großes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die gesamte Kombi-Kochzone**.



2. Berühren Sie die Sensortaste für die Leistungsstufe (⊕ oder ⊖). Die Anzeige für die Leistungsstufe ändert sich auf der linken Seite sowohl für die vordere als auch die hintere Kombi-Kochzone.

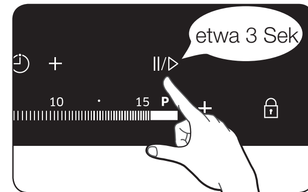


EIN-/AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

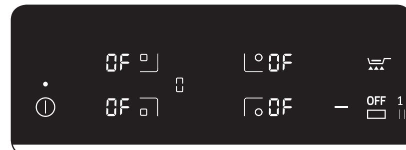
1. Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ⏻ etwa 1-2 Sekunden lang gedrückt.
   Im Display wird - angezeigt.



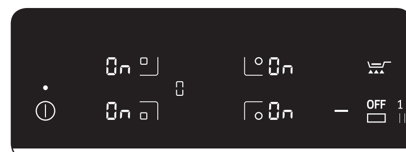
2. Berühren Sie innerhalb von 20 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang die **Pause-Sensortaste** II/▷.



3. Die Signaltöne werden deaktiviert, und im Display erscheint OF.



4. Wenn Sie die Einstellungen für die Signaltöne wieder ändern möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert, und im Display erscheint On.



EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14 - 15	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
10 - 13	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
8 - 9	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
6 - 7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3 - 5	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
1 - 2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

KOCHFELD



Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.



Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

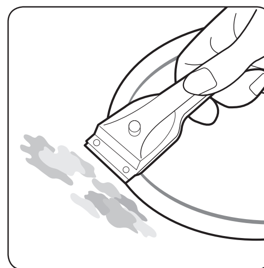
Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.



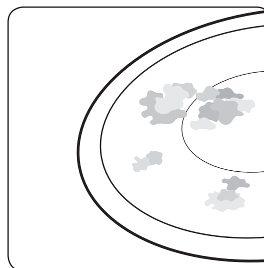
Schwer entfernbare Verschmutzungen

1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

WARNUNG Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.
   Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.





KOCHFELDRAHMEN (ZUBEHÖR)


Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leeren Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.



Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.



Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 20 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt, oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige außer der Restwärmeanzeige (H, h) plötzlich verschwindet?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

NZ64H57479K_EF_DG68-00547A-01_DE.indd 36 2015-01-16 5:27:42

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige SE leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige ot leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige [Symbol] leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein, oder es befindet sich kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Geräts abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.
Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Gerätes hier im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: ______________________

Seriennummer: ______________________

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	600 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,3 kg
	Brutto	15,5 kg

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten rechts	145 mm	1200 W / mit Booster 2000 W
Vorne rechts	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 W
Vordere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Hintere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Gesamte Kombi-Kochzone	-	3300 W / mit Booster 3600 W

PRODUKTINFORMATIONEN

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	NZ64H57479K NZ64H57477K
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	3
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	14,5 cm, 21,0 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L × W)	38,0 x 20,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{electric\ cooking}$)	Ø 14,5 cm : 186,4 Wh/kg Ø 21,0 cm : 179,4 Wh/kg 38,0 x 20,0 cm : 194,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{electric\ hob}$)	186,8 Wh/kg

*** Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.**

Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.

Notizen

Notizen

Notizen



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00547A-01